



Questo **Caprettone** è dedicato a **Santa Patrizia**, nobile di origine bizantina del VII secolo. Fuggì a **Napoli** per evitare un matrimonio reale e scelse una vita di fede e carità. Diretta in Palestina, una tempesta la riportò a **Napoli**, sull'isolotto di **Megaride** (oggi sede del Castel dell'Ovo), dove morì in giovane età. La tradizione racconta che il suo corpo fu condotto miracolosamente nel luogo della sepoltura. A **Napoli** si conservano un suo dente e il suo sangue, che si liquefa il 25 agosto e ogni venerdì alle ore 15, come avviene per San Gennaro, di cui è compatrona.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Color giallo dorato, complesso e ampio al naso, con note di ginestra e cedro, seguito da aromi balsamici. Suadente e avvolgente, con una sapidità potente e una morbidezza accompagnata da una perfetta vena acida e sorso lungo.

*This **Caprettone** is dedicated to **Saint Patrizia**, a noblewoman of Byzantine origin from the 7th century. She fled to **Naples** to avoid a royal marriage and chose a life of faith and charity. On her way to Palestine, a storm brought her back to Naples, to the islet of **Megaride** (today the site of Castel dell'Ovo), where she died at a young age. Tradition holds that her body was miraculously guided to its burial place. In Naples, a tooth and her blood are preserved; her blood liquefies on August 25 and every Friday at 3 p.m., as happens with San Gennaro, of whom she is co-patron.*

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Golden yellow in color, complex and broad on the nose, with notes of broom and cedar, followed by balsamic aromas. Smooth and enveloping, with powerful sapidity and a soft texture, balanced by a perfect acidic streak and a long, lingering finish.

PATRÌ

CAPRETTONE

DENOMINAZIONE Vesuvio Bianco D.O.C.
COMPOSIZIONE Caprettone 100%
ZONA DI PRODUZIONE Ercolano, Napoli
ANNO DI IMPIANTO 2010
ALTITUDINE 280 m s.l.m.
TERRENO Pozzolanicco, ricco di lapillo, acido
ESPOSIZIONE Nord-Ovest
DENSITÀ DI IMPIANTO 5.000 ceppi per ettaro
FORMA ALLEVAMENTO Spalliera con potatura a Guyot
RESA 60 quintali per ettaro
PERIODO DI RACCOLTA Prima decade di ottobre
AFFINAMENTO Permanenza per circa 6 mesi in acciaio, affinamento di circa 3 mesi in bottiglia
ABBINAMENTI CONSIGLIATI Piatti a base di pesce e crostacei
VOLUME ALCOLOMETRICO 13%
TEMPERATURA DI SERVIZIO 6 - 8°C
FORMATI DISPONIBILI 0,75 lt

DENOMINATION Vesuvio Bianco D.O.C.
GRAPE COMPOSITION Caprettone 100%
PRODUCTION AREA Ercolano, Naples
YEAR OF PLANTING 2010
ALTITUDE 280 m a.s.l.
SOIL Pozzolanic soil, rich in lapilli, acidic
EXPOSURE North-West
PLANTING DENSITY 5,000 vines per hectare
TRAINING SYSTEM Trellis with Guyot pruning
YIELD 60 quintals per hectare
HARVEST PERIOD First ten days of October
AGEING In stainless steel for approximately 6 months, followed by bottle ageing for about 3 months
RECOMMENDED PAIRINGS Fish- and shellfish-based dishes
ALCOHOL CONTENT 13%
SERVING TEMPERATURE 6 - 8°C
AVAILABLE FORMATS 0,75 lt





POSTAL



**MASSERIA
DELLO SBIRRO**

TERRE DEL VESUVIO

masseriadellosbirro.it

